暮らしのなかにJAを

JA京都

ぱあとなぁ〜

11
November 2021

https://jakyoto.com JA京都 検索

Vol. 236

[特　集]

2021年産 水稲の収穫を終えて

[農チャンネル]

地元特産の「京こかぶ」を次代に

JA京都のイベントや情報をお届けします LINE

今月の表紙／渡邊　荘太郎さん「京の風」(P06)で登場!

特集

2021年産 水稲の収穫を終えて

2021年産米は、本年の春に皆様より349,985袋／30kgの出荷契約をいただきました。契約をいただいたお米は、「京都のブランド力」と各地域の特色を活かしたお米として、農畜産物直売所「たわわ朝霧」での店頭販売や全農京都へ販売を行っております。

作柄について

2021年産米の全国の主食用米作付け見込み面積は130万3000haで、主食用米から加工用米や新規需要米、飼料用稲等に作付け転換を行ったことにより前年産に比べ6万3000haの減少が見込まれています。

主食用作付け見込み面積に10aあたりの予想収量を乗じた主食用米の予想収穫量は700万2000tと、前年産に比べ22万4000tの減少が見込まれています。

京都府の主食用米の状況は、1万3600haの作付けに対して、予想収穫量は6万8400tが見込まれています。農林水産省が10月12日に発表した水稲の作況指数は全国100「平年並み」、京都府99「平年並み」（北部98「やや不良」、南部99「平年並み」）となっていますが、本年の収穫量は、5月中旬の日照不足の影響による分げつの抑制や8月中旬の低温・日照不足による影響により大きく減収するほ場もみられました。

等級比率の状況

JA京都管内の2021年産米の検査結果は、10月18日時点で1等米比率

図2. 検査等級の割合（10月19日現在）

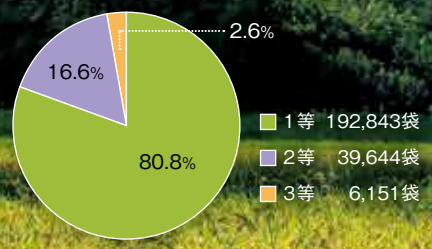


図3.格付け理由別数量（10月19日現在）

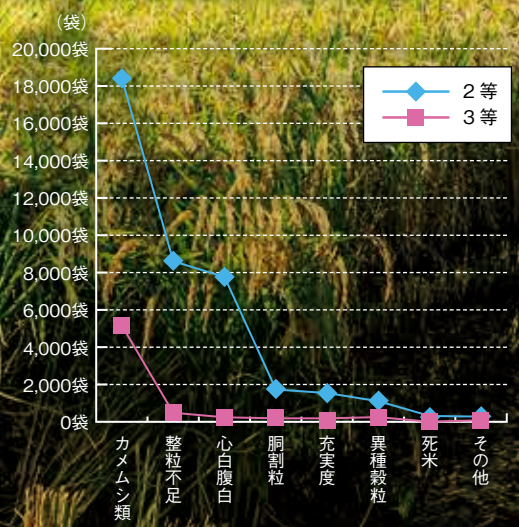
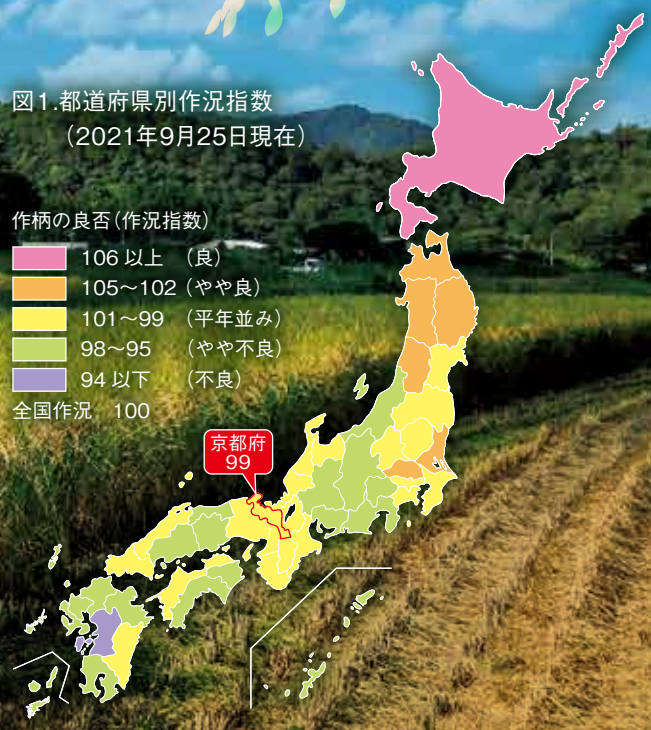


図1.都道府県別作況指数
（2021年9月25日現在）



注：1 作況指数は、都道府県ごとに、過去5か年間に農家等が実際に使用したふるい目幅の分布において、最も多い使用 割合の目幅以上に選別された玄米を基に算出した数値である。
2 徳島県、高知県、宮崎県及び鹿児島県の作況指数は早期栽培、普通期栽培を合算したものである。また、沖縄県の第二期稲は未確定の要素が多いことから、沖縄県計の作況指数の算出は、第一期稲の10a当たり収量と第二期稲の10a当たり平年収量の加重平均を用いた。

出典：農林水産省　令和3年産水稲の作付面積及び予想収穫量

が80・8％で、南部70・5％、北部90・7％と例年よりも高い1等米比率となっています。

2等以下に格付けされた内訳をみると、カメムシ類被害による「着色粒」が最も多く、「整粒不足」「乳心白粒」と続きます。

本年度はカメムシ類防除の時期である8月上旬から中旬にかけての天候が不順だったことから、適期防除ができなかったほ場が多かったことが考えられます。一方で出穂以降の高温障害で問題となる8月中旬の気温が低くなったことから、乳心白粒等の発生が抑えられたものと思われます。

近年は極端に暑い年や集中豪雨の発生する年など、毎年の天候が平年通りとはいかないことが多いため、基本的な栽培管理を行うと同時に、こまめにほ場を観察し、適宜作業を行う必要があります。

来年作への課題

全国的に新型コロナウイルス禍が長期化しており、外食業界における業務用米の需要量が激減するとともに、一般消費者の米消費も年々減少の傾向が続いています。

主食用米だけでなく、加工用米や酒造好適米、水田を活用するその他の作物を組み合わせて水田を十分に利用する必要があります。また販売先によっては堅調に販売が進むものもありますので、消費者ニーズに沿った付加価値のあるお米の生産を進めます。

また、京都丹波米良食味推進協会、中丹米振興協議会、丹後米改良協会といった組織を中心に、良食味米生産の取り組みを行っています。地域ごとの特徴や気象条件、栽培環境に基づいた技術情報を発信しておりますので、ぜひご活用ください。

お米の集荷について

お米の需給環境は大変厳しい状況が続いていますが、出荷契約をいただいた皆様にお伝えしている価格にて11月も引き続き買取りを行いますので、今一度保有米の在庫をご確認いただき、余裕があるようでしたら1袋でも多く出荷をいただきますようお願いいたします。

農チャンネル
NOU Channel
各地域の営農の取り組みを紹介

地元特産の「京こかぶ」を次代に

京のブランド産品に指定される京北の「京こかぶ」。生産者が減少する中で、若き就農者が活躍中です。

畑で生育状況を確かめる村山部会長と谷口歩さん、村山耕大さん

高い品質から料亭や漬物店で使用

カブは最も古い野菜の一つで、今から1300年以上前の持統7（693）年にはすでに、五穀を補う作物として栽培されていました。その一種の小カブを京北で作るようになったのは今から50年以上前のこと。特産野菜の開発を進める中で、山あいに位置し、夏場は冷涼で昼夜の気温差が大きい京北の気候・風土が小カブの栽培に適していたことから、やがて京北全域で作られるようになりました。

「京北の京こかぶは、真っ白い肌、美しい形状に加え、きめ細やかで緻密な肉質、繊細な甘みが特長で、市場でも高い評価を受けており、主に料亭や漬物店向けの高級食材として流通しています」と、父親の代から続く京こかぶ農家の二代目で、JA京都京野菜部会京北支部京こかぶ部会の村山睦部会長は話します。

長い歴史と高い品質から、2007年秋には「京のブランド産品」に指定されました。これは、優れた京都の農林水産物の中でも

山水は、夏場は気持ちいいけど、冬場は切れるほどに冷たい

京北支店生産課
〒601-0271 京都市右京区京北熊田町広野23
TEL. 0771-52-0071

京こかぶ部会
村山　睦部会長

特に品質を厳選したものだけに与えられる「おいしさと信頼」の証といえるもので、この時には、篠支店の「聖護院かぶ」と2品目が8年ぶりに追加されました。

特産野菜の継承に危機感を募らせて

「栽培は、夏場の高温期を除き、春作（5～7月に収穫）と秋作（9～12月に収穫）の年間2回転。JAでは肥料や資材の紹介、情報の提供などをしています」と京北支店生産課の仲畑大さんは話します。

昔は冷涼な気候を生かして、商品が品薄になる夏場にも出荷していたそうで、最盛期には、生産者は12～13人を数え、出荷量は800tもありました。しかし近年は、いずれも激減しています。

理由はまず、農業全般に言われる、生産者の高齢化と後継者不足です。また、栽培から出荷まで機械化の導入が難しく、ほとんどが手作業です。特に朝早くから収穫し、水で丁寧に手洗いし、選別するなど、出荷・調製の省力化は難しく参入者が少ないのが現状です。

さらに、地球温暖化の影響で、これまでにない夏の高温や大雨など異常気象によって年々栽培しづらくなっています。その結果、2016年には、生産者は4人、出荷量は最盛期の10分の1まで減少（約80t）。特産野菜の継承が危ぶまれる状況でした。

京北で農業をするなら「京こかぶ」

そこに新規就農したのが、地元出身の谷口歩さん（当時21）です。プロの農家になるため、滋賀県のタキイ種苗の園芸専門学校で2年間勉強して故郷に戻りました。

京こかぶ農家
谷口　歩さん

「農業に興味を持つきっかけは、祖母が育てる採れ立てのおいしい野菜。それを食べながら経営していけることに魅力を感じました。また、農業は頑張れば頑張るほど、品質が向上し、経営規模も拡大できる」と谷口さんは言います。

当初はとうがらしやトマトなどの果菜類をハウスで栽培していましたが、京北で農業をするなら特産の「京こかぶ」に取り組もうと村山部会長から指導を受けて、日々励んでいます。

京北支店生産課
仲畑　大さん

「谷口君が京こかぶを作るということで、それはうれしかった。頑張った結果、3年目には市場に認めてもらうまでになりました。これからも部会を盛り立てていって欲しいと思います」と村山部会長はエールを送ります。現在、部会員は4人。この日、村山部会長宅では、「嫁いできてからずっと京こかぶと一緒」と話す妻の栄美子さん、今春、谷口さんと同じタキイ種苗の園芸専門学校を卒業した長男・耕大さん（20）も手伝いに入り、家族3人で調製作業を行っていました。

良い流れの中で産地復興、継承を

「谷口君が来るまでは、自分がやらなければと、先頭に立ち突っ走ってきました。今は少し余裕ができ、厳しい気象条件に合った品種の選定や栽培方法を試すなど、これまでやれなかったことを、少しずつ行っています」と村山部会長。谷口さんは「師匠の村山さんは、収穫が始まればシーズンが終わるまで一切途切れさせず、コンスタントに出荷しています。今はそれを目標にしています」と言います。

京北支店生産課の仲畑さんは「京こかぶ部会の生産者は少ない人数ではありますが、安定して市場出荷をしていただいており、JAとしても支援していきたいと思っています。今後、村山部会長、谷口さんのような方が増えて、良い流れの中で、京こかぶの産地の復興を目指し、次の世代に引き継いでいければ」と話します。

食と農、そして地域を結ぶ

京の風

KYO no KAZE

食に感謝し、安全・安心でおいしい野菜を届ける

与謝郡伊根町在住
渡邊（わたなべ） 荘太郎（そうたろう）さん

Profile

1981年、東京に生まれる。三重県の農業高等学校を卒業後、5年間伊根で漁業に従事。群馬県の養豚場で畜産を経験して食と健康に興味を持ち、栄養士の専門学校へ通った。現在は再び伊根へ移住し、妻と2人で農業を営む。

わたしの活動

野菜と水稲を栽培しており、トマトや白ナスなどの夏野菜に力を入れています。他にもニンジン、9種のジャガイモなど、定番野菜から珍しいものまで幅広く栽培中です。看板商品のトマトは「荘太郎トマト」の名で地域を中心に愛していただいています。伊根と宮津で自ら移動販売していると、お客さんの感想や好みを直接聞くことができ、やりがいにつながります。

活動のきっかけ

以前にも5年ほど伊根で暮らしていました。その後はこの地を離れて働き、漁業・畜産業の経験から健康や栄養に興味を持つようになりました。栄養士免許を取得後、食と健康に関わる仕事をしたいと32歳で再び伊根に移住を決め、新規就農しました。伊根の人の温かさを知っていたので、農業をするなら本庄（伊根町）でという想いがありました。

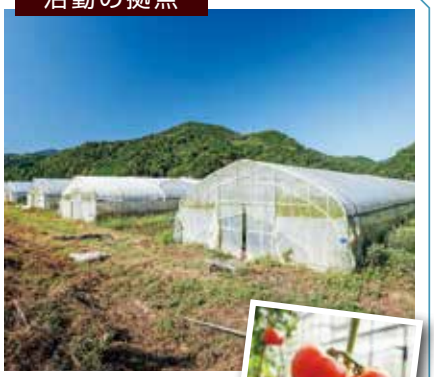
わたしの方針

こだわりは肥料まで自家製のものを使用して、自分で作ったもの以外を畑に入れないことです。何が入っているかわかれば、なぜ安全でおいしいのか根拠を持って言えます。

屋号のかわうそ農場は「獺祭（だっさい）※」という言葉から取りました。食材に感謝する気持ちを大切に、安全・安心でおいしい野菜を届けたいです。今後、自分たちの野菜をもっと広げていけたら幸せです。

※漁った魚を岸辺に並べるカワウソの習性を、食に感謝する祭祀にたとえた表現。

活動の拠点



ハウス8棟と露地で野菜を栽培しています。

ホッと一息

木を焦がして絵柄を描く「焼き絵」が趣味の一つ。移動販売車の棚にも模様をほどこしました。

こんにちは！安原です

日常生活における病気やケガに対する保障について点検してみませんか!!

JA京都 常務理事　安原　牧男

現在ＪＡ京都では、組合員・利用者様に対し「ひと保障あんしんチェックシート」を活用した総合的な保障点検を行っています。

この機会に生活に潜むリスクについて考えてみましょう。日常生活における病気やケガのリスクは、病気の重さや症状にあわせて４つのリスクに分けられます。

また、それぞれのリスクにおいて「保障に対して関心のある方」あるいは「不安に思われている方」はご相談を承ります。

「あんしんチェック」をする中で、現在の加入内容にヌケ・モレが無いかを確認しましょう。

「ひと保障あんしんチェックシート」は、各支店に準備しておりますので、ご来店の際には、担当者にお声がけいただき、「あんしんチェック」を行ってみてください。

ひと保障あんしんチェックシート

～生活にひそむリスクを一緒に考えませんか？～

お名前　　様　　作成日　　年　月　日

リスク	病気・ケガ がん	重い生活習慣病 三大疾病	身体障害状態 介護状態	死亡
かかる費用	入院・通院費 手術費用・先進医療	通院費・リハビリ費用 自宅療養費	生活費の増加・収入の減少 リハビリ費用・介護費用	残された家族の生活費 葬儀費用・相続税（争族）
補える費用（公的保障）	健康保険 高額療養費	健康保険 高額療養費	傷病手当金 障害年金 介護サービス費用	遺族年金
ご加入状況	メディフル がん共済 他社加入	モダエール 他社加入	モダエール 介護共済 他社加入	終身共済 定期生命共済 他社加入
あなたの関心度	◎○△	◎○△	◎○△	◎○△

※令和２年12月現在の法令にもとづき記載しています。将来の取扱いを保証するものではありませんので、ご了承ください。また、令和３年４月時点の仕組みを記載しています。

JA京都9月末の事業概況

- ●組合員数……5万1,879人
- ●貯金残高……4,588億2,643万円
- ●貸出金残高……329億9,818万円
- ●長期共済保有高……1兆2,746億1,172万円
- ●販売品取扱高……26億2,506万円
  - （うち酪農センター販売高……13億6,481万円）
- ●販売品販売高……7億3,642万円
  - ※米販売分
- ●販売品販売高……1億1,380万円
  - ※農畜産物直売所たわわ朝霧分
- ●購買品供給高……16億9,870万円
  - （うち酪農センター供給高……7億520万円）

ハツラツ女性部

女性部の活動は、JA京都の組合員・組合員家族の女性なら、どなたでもご参加いただけます。まずは女性部にご加入を。

※JA京都女性部では、政府の定める新型コロナウイルス対策を徹底し、活動を行っています。

南部フレミズ　10/8　サバ寿司作りに挑戦 ~日吉支店にて~

福知山支店の桐本茂代ライフサポーターの指導のもと、メンバー４人が参加。サバ１本をさばく基本の作り方と市販のしめ鯖の半身を使った時短バージョンの２種類を作りました。出来上がったサバ寿司は各自持ち帰り、各家庭で味わいました。

園部　10/12　家の光を参考に料理教室 ~アスエル園部にて~

秋野菜の料理教室にベジタブルサークルのメンバー13人が参加。『家の光』記事を参考に「焼きニンジンとそぼろの炊き込みご飯」「かぼちゃの揚げないコロッケ」「さつまいも大福」の３品を作り上げました。

北部　10/22　合同ウォーキングを満喫 ~天橋立にて~

北部女性部104人の参加のもと、日本三景「天橋立」の全長3.6ｋｍを散策しました。道中の松並木の景色を眺めながら歩いたり、神社でお参りしたりなど、有意義な1日を過ごしました。

宮津　9/15　ムスイ鍋料理を学ぶ ~同支店にて~

株式会社HALムスイ豊岡営業所の西山靖さんを講師に招き、参加した部員17人が「中華風おこわ」「韓国風よだれ鶏」「カンタン煮卵」「チーズオムレットケーキ」の４品を教わりました。

一緒に活動しませんか？

八木支店　3B体操グループ

3B体操グループは、井尻加代子先生の指導の下、音楽に合わせて、道具を使ったり、ダンスしたり、ストレッチしたりと、毎回異なった体操をしています。体も動かしますが、お口もよく動き、ワイワイ楽しく活動しています。活動時間も夜から昼へ変更し、参加しやすくなりました。コロナ禍で運動不足と感じる方は、一緒に活動しませんか？

概　要

活動日時	月3回 火曜日 9:30～10:30
活動場所	八木支店 女性教室
代表者	西川夕起子さん
活動内容	3B体操
メンバー数	8人

お知らせ

2020年度より活動日時が変更となりました

［以前］月3回 月曜日19:00～20:00

↓

［現在］月3回 火曜日9:30～10:30

柿迫正紀（まさき）さん・大槻紘（ひろし）さんの黄綬褒章受章を祝う

JAグループ京都の中川泰宏会長は10月14日と23日、美山町と福知山市を訪れ、春の黄綬褒章を受章した柿迫正紀さんと大槻紘さんを祝いました。JA京都の大槻松平代表理事理事長をはじめJA京都中央会の牧克昌代表理事専務、JA全農京都の宅間敏廣府本部長らも同席。柿迫さんと大槻さんにお祝い金を贈りました。

受章された柿迫夫妻（前列右）と関係者

柿迫さんは1972年から50年近く林業に携わり、木材流通業を経験したのち、府内トップクラスの素材生産者として、機械化による労働生産性の向上や担い手の確保など京都の林業を支えてこられました。

さらに、労働力としてのIターン者の積極的な受け入れ、自らが府立林業大学校の客員教授として講師を務め、将来の林業を支える人材育成にも尽力されてきました。

また、南丹市議会議員として、豊かな田園都市を目指し、自らも代々受け継いだ1・5haの農地に水稲を作付けし、地域の農林業の振興をはじめ様々な課題に取り組まれています。

祝福を受けた柿迫さんは「受章できたのは、家族やJA・林業関係者の協力があったからこそ。今後も地域産業の振興・活性化に尽力していきたい」と話しました。

大槻さんは1960年から長きにわたって農業に従事し、2007年に集落型農業生産法人として京都府内初の株式会社「味歩里（みぶり）」を設立。水稲を中心に九条ねぎの周年栽培や当時、府唯一の種子麦生産などに取り組んでこられました。また、仲間と共に農地改良や集落の整備に努め、育苗施設や加工場の開設にも尽力されました。

福知山市農協専務理事なども歴任、現在はJA京都理事や福知山市農業委員、福知山市地産地消推進協議会委員などを務めています。

祝福を受けた大槻さんは「受章できたのは、地域のみんなのおかげ。今後も地域の農地を守り、農業の振興・発展に尽くしたい」と話しました。

受章された大槻夫妻（前列右）と関係者

内藤定夫さんが農業振興功労表彰を受賞

内藤定夫さん（南丹市園部町）

1960年に就農した内藤さんは、園部町でトマト栽培に独学で取り組み始めました。収穫量や品質に課題がある中、高知県へ視察するなどして1963年にはビニールハウスを導入することにより価格面等で効果を上げました。その評判はトマトの栽培名人として京都府内に広く認知されました。

その後、1988年頃から同町内の農家に呼びかけて、京野菜「聖護院かぶ」の栽培にも取り組み、漬物会社との契約による生産を開始するという新しい農商工連携モデルを構築しました。

また、1991年頃から秋・冬にビニールハウスを利用し、「春菊」の摘み取りによる栽培技術の確立に取り組み、「春菊」の代表的な生産者として広く知れ渡ることとなりました。

JA京都京野菜部会の初代部会長として2期に渡って先頭に立ち、部会運営に取り組むと共に、これまでの経験やノウハウを若手部会員に継承指導を行っています。

あぐりキッズで農業の大切さを実感

久美浜支店は10月15日、管内のかぶと山小学校3年生36人を迎え、同支店浦明選果場で「あぐりキッズスクール」を開きました。同支店生産課の畑中孝昭主任を講師に、久美浜産梨の歴史や選果場の仕組み、JAの役割などを学びました。

ほかにも、女性部役員が梨を使った手作りチップスや焼き肉のタレのプレゼントもあり、最後はJAオリジナルの梨クイズで盛り上がりました。

参加した児童は「梨のことは知っているつもりだったが、農家さんの普段の苦労を知らなかった。農業の大切さが分かり、これからも誇りに思いたい」と話しました。

瀬尾隆弘支店長は「みんな熱心に話を聞いてくれて感動した。農業に興味を持ってもらい、故郷を大切にしてほしい」と話しました。

選果の手順などを見学する児童ら

大盛況 京みのり収穫感謝デー

園部支店と園部黒田支店は10月20日、それぞれの支店で新米収穫感謝デーを開催し、園部町産特別栽培米コシヒカリ「京みのり」で作られた新米おにぎりを来店者へ振る舞いました。

「京みのり」は園部ユーキ堆肥を主体に土作りを行い、減農薬・減肥料による地球にやさしい環境保全型農業として栽培されています。

この日はおにぎりを来店者270人に配布し、収穫されたばかりの新米の甘さや香りを味わっていただきました。

地産地消運動として、今後も園部支店生産振興部会をはじめ、地元農家が丹精して作った安全・安心な「京みのり」の販促やPRを行います。

来店者へ「京みのり」の新米おにぎりをプレゼント

福知山東部支店の新築移転へ地鎮祭

JA京都は10月20日、福知山東部支店の新築移転を前に、地鎮祭を同支店近隣の建設予定地で行いました。

JA京都の大槻紘理事や山﨑俊邦理事ら関係者約10人が出席しました。

現在の施設が老巧化してきたことから新築を決定。10月下旬からの新築工事に向け、参列者は工事期間の無事を祈りました。

神主が祝詞を読み上げ、参列者が頭を下げる様子

良品質な小豆生産を目指して

八木支店管内では9月中旬から小豆の開花が始まり、9月下旬に2回目の防除作業を行いました。

品種は京のブランド産品の一つ「京都大納言小豆」。京菓子などの繊細な味を大切にする高級菓子には欠かせません。実需者からの需要が高い反面、コロナ禍で土産物などの消費が低迷し、販売不振が懸念される中、一層品質の高い小豆を生産するために害虫の防除作業を行います。

同支店管内では、4つの農業生産法人等が約15haのほ場で18tの収穫を目標に栽培しています。

開花した小豆ほ場で防除作業をする様子

福知山小豆省力機械化部会は10月20日、管内産小豆の今年の生育状況やコンバインによる刈り取り時期の確認のため、管内6組織の小豆ほ場を巡回しました。全農京都や中丹西農業改良普及センター、JAの担当者が同席。

巡回時には病害虫などによる品質確認や着莢(ちゃくきょう)数および小豆の大小による収穫見込数量の確認、生育の差によるコンバイン使用計画の作成が行われました。

そのほか、全農米穀課より小豆の情勢報告、普及センターから小豆の除草剤試験の結果報告があり、JAからは集荷要領の説明およびコンバインの使用計画が報告されました。

生産者は「お互いのほ場を見ることや情報交換することで、今後の栽培技術の参考になる。また、実需者の希望する品質の良い小豆を出荷するため、機械化収穫で重要な刈り取り適期を見極めながら作業を進めていく」と話しました。

大槻憲雄部会長は「小豆を取り巻く情勢は厳しいが、この巡回を機に良品質な小豆の出荷を目指し、今後の作業に努めていきたい」と話しました。

小豆の生育状況を確認する担当者ら

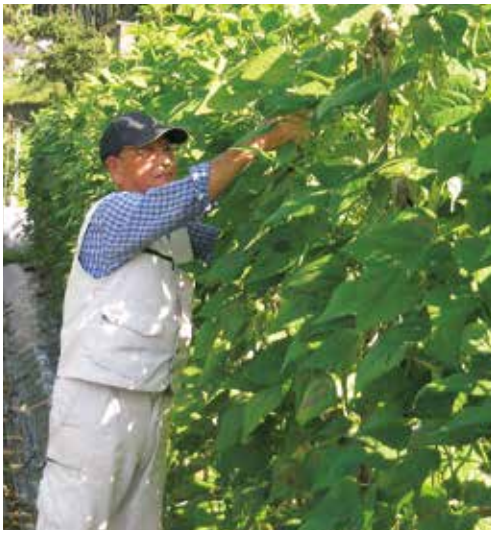
JAを通じて良品質なモロッコインゲンを出荷

京野菜部会美山支部は、新規作物としてモロッコインゲンの生産に取り組んでいます。今年度の生産者は3人で、中でも秦勇さんは高品質な商品を消費者に届けたいという思いから、JAを通じて積極的に出荷しています。

秦さんは6年前から伏見甘長とうがらしの栽培をメインに、併行作としてモロッコ栽培にも取り組んできました。今年も4月からの伏見甘長とうがらしの栽培を前にほ場準備していましたが、定植時期の前に体調を崩し、栽培を断念されました。

しばらくして体調が回復した時に、JAに野菜を出荷したいとの強い希望を持たれ、栽培経験のあるモロッコインゲンを6月中旬には種し、3aの面積で約200本を定植しました。

秦さんは「夫婦でおいしい野菜を届けられるよう、ほ場環境を整えながら日々の栽培に努めていく」と話しました。


モロッコインゲンを栽培する秦さん

詐欺対策に防犯グッズを導入

八木支店は10月25日、近年多発する振り込め詐欺防止のため、支店付近のATMコーナーに防犯グッズを導入し、利用者に注意を促しています。

同支店管轄の南丹警察署観音寺駐在所の協力のもと、注意喚起のチラシとセンサーに反応して音声が流れるアナウンス機（せっと君）が提供されました。

せっと君には、子どもが「おじいちゃん、おばあちゃんだまされないで」という声や、一般女性が「ATMを操作させる詐欺が多発しています。振り込む前によく確認してください」などと話す音声が録音されています。

松本郁支店長は「警察署と連携しながら被害の未然防止に努め、組合員・利用者の皆様を守っていきたい」と話しました。

駐在所提供の防犯グッズ

8連の珍しいサツマイモを収穫

8連のサツマイモを手にする並河さん

亀岡西部支店管内で野菜栽培に励む並河清三さんのほ場（亀岡市宮前町）で、8連のサツマイモが収穫されました。品種は「紅あずま」です。

並河さんは退職後、20年ほど農業に従事し、夫婦で約20種類の野菜を栽培されています。

並河さんは「こんな姿で収穫できたのは今までで初めて。いち早く多くの人に知ってほしかった」と話しました。

組合員限定 くらしの無料法律相談会

あなたのお悩み解決のお手伝いをします!

相続、遺言書作成、消費者問題、離婚など、あらゆる法律の相談にお答えします。

開催内容 電話によるご相談

日　時 2021年12月9日(木) 13:00～

担当弁護士 弁護士法人 小西綜合 弁護士

申込方法 最寄りの支店までお越しいただき、申込書に必要事項を記入してください。また、お電話でもお申し込みいただけますので、支店までお電話いただき、「無料法律相談の件で」とお伝えください。なお、定員を超えた場合は、ご希望に沿えないことがございますのでご了承ください。

締切日 2021年12月2日(木)

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、今後の状況に応じて開催を中止させていただく場合があります。組合員の皆様には大変ご迷惑をおかけしますが、ご理解・ご協力をお願いいたします。

年金友の会便り

※コロナ対策を徹底して実施しています。

ゴルフ

①開催日　②会場
③参加人数　④結果（敬称略）

【北部】
①10月14日
②宮津カントリークラブ
③146人
④▼優勝＝木下哲世（峰山支店）
▼準優勝＝山副崇幸（間人支店）
▼3位＝大西徳行（野田川支店）

北部

【南部（南丹・福知山）】
①10月28日
②グランベール京都
③139人
④▼優勝＝馬渕勝英（八木支店）
▼準優勝＝片山博至（和知支店）
▼3位＝廣瀬正一（八木支店）

【南部（亀岡）】
①11月2日
②グランベール京都
③113人
④▼優勝＝大島勝義（亀岡中央支店）
▼準優勝＝本間恒雄（亀岡中部支店）
▼3位＝齊藤一義（亀岡中部支店）

南部（南丹・福知山）

南部（亀岡）

趣味のある人生を愉しむ人を紹介します

人生の匠

船井郡京丹波町
山下（やましたー） 康弘（やすひろ） さん
［80才］

1941年生まれ。自動車に興味があり整備士、教習指導員を経験。その後、亀岡市の職員として定年まで務める。スポーツをするのが好き。

昔ながらの作り方で受け継いだくり園を守る

丹波くりの栽培に関わって50年になるという山下さん。仕事と両立しながらコツコツ作業を続けてきました。本数を減らして低樹高栽培をする人が多い中、くりの木は枯れるものということを視野に入れた密植栽培を行っています。京都・兵庫両県の生産者対象に開催されている丹波くり広域品評会では2度の入賞を経験しました。

また、シルバー人材センターを通して様々なせん定作業を頼まれることがあり、積み重ねた技術はくり栽培以外の場面でも地域を支えています。

丹波くりと言えば、長い歴史を持つ全国でも名の知れたスーパーブランドです。「私はあくまで自己流ですが」と謙遜する山下さん。活動の根底には父親から受け継いだくり園を残したいという想いがありました。気は張りすぎず可能な範囲で、しかし着実に培ったノウハウを生かしながら、今日も大粒でおいしい丹波くり栽培に汗を流します。

いきいき菜園生活

「葉ゴボウ」の栽培について

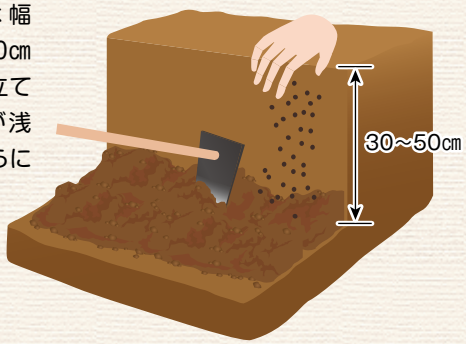
弥栄支店生産課
荻　勝郎

ゴボウはキク科の野菜です。酸性土壌に弱いので、苦土石灰を散布し中和します。浸水と過湿に弱いため、排水がよく耕土が深い畑が適しています。ゴボウは特に連作を嫌うので、4～5年の輪作になるように畑の場所を考えましょう。また、葉ゴボウは葉と短い根を一緒に食べるので短根の品種を選ぶと栽培しやすいです（例：タキイ種苗「葉ごぼう」など）。

1 ほ場の準備

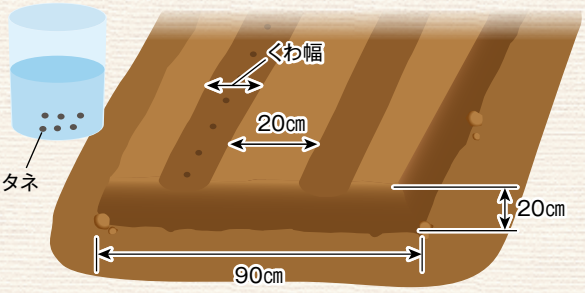
種まきの2週間前に苦土石灰を1㎡当たり約150ｇまき、深く（30～50㎝）耕し、1週間前に堆肥2kgと化成肥料約80～100ｇをまき、土とよく混ぜます。

葉ゴボウは幅90㎝、高さ20㎝ほどの畝を立てます（耕土が浅い畑ではさらに高くする）。



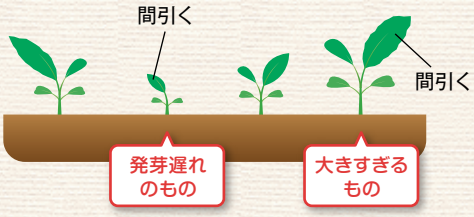
2 種まきの時期

葉ゴボウ品種の露地まきで9月下旬～10月下旬です。
他の品種なら茎が1㎝ぐらいの時に若採りすると、葉ゴボウとして楽しめます。
種は一晩、水に浸けると発芽がよくなります。
畝に棒などで浅く溝をつけ、2条の条まきにします。ゴボウは光発芽種子なので、種が隠れる程度に覆土し、軽く押さえ、まき終わったらたっぷりと水をやりましょう。



3 間引きの時期

1回目



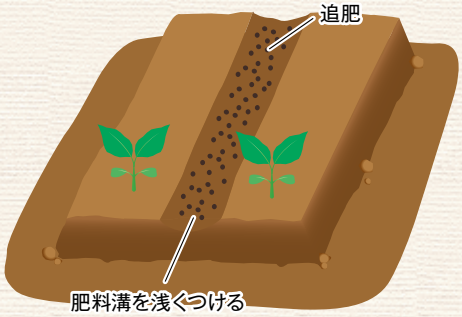
子葉が展開後、株間3㎝程度に間引きします。

2回目

本葉が2～3枚の頃に6㎝程度の株間に間引きします（葉が素直に上に伸びているものを残す）。

4 追肥と土寄せの時期

2回目の間引き後、化成肥料を30～50ｇ畝方に追肥し、中耕・土寄せを軽く行います。



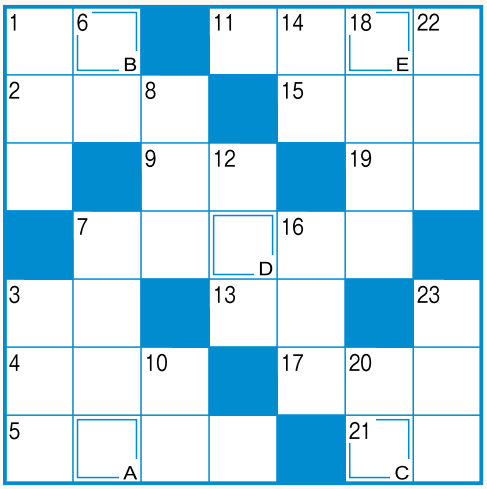
秋から冬に伸びた葉柄は硬くなるので、折れたり枯れたりした葉は取り、新しく伸びた葉を2枚以上残しましょう。

5 収穫の時期

露地では3月下旬～5月上旬頃です。根径が1㎝ぐらいになれば、収穫できます。収穫は脇をスコップで掘って抜き取ります。

クロスワードパズル 頭の体操

アタマのタイソウ



二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

タテのカギ

1 石川県を代表する色絵磁器といえば――焼
3 出生届を出すまでに決めます
6 花などで作るハワイの首飾り
7 ホップ・ステップ・――
8 炭を入れて使う暖房器具
10 kg、kmのk
12 はがきを買ってきて――状を書いた
14 弓に矢をつがえて狙うもの
16 ソーセージの一種。薄切りにしたものがピザのトッピングにも使われます
18 サンタクロースのそりを引きます
20 木枯らしも颪(おろし) もこれ
22 原価に利益や経費を盛り込んで付けます
23 まきをくべて使う暖房器具。ペチカはロシア風のこれです

ヨコのカギ

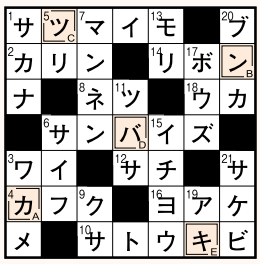
1 一年の終わり。年の――
2 広葉樹の落ち葉を発酵させて作ることも
3 農機具などをしまっておく建物
4 定期貯金が――を迎えた
5 家事をする際に着ける前掛け
7 家を建てるときに神主さんを招いてする儀式
9 スプリングとも呼ばれる部品
11 酒よりお菓子の方が好きです
13 無地のものには付いていません
15 お――の家に回覧板を回した
17 食べ過ぎると手が黄色くなるかも？
19 大みそかの空に響く除夜の――
21 プラスでもマイナスでもないことを示す数字

解答欄

A	B	C	D	E

●先月の答え

「かんつばき」
（寒椿）



●応募総数

149通
（正解148通）

●当選者

中島　政子さん（美山）　荻　瑛子さん（峰山）
野々口明美さん（園部黒田）　藤原　郁子さん（網野）
大橋　咲代さん（福知山）　藤原由美子さん（弥栄）
藤田　大士さん（亀岡中部）　前田有里加さん（久美浜）
木村　艶子さん（篠）　山下　明子さん（宮津）

郵便はがきに答え・住所・氏名・年齢・電話番号、「ぱあとなぁ～」やJA京都に対するご意見などを書いて**11月29日（月）までに〒621-0806 亀岡市余部町天神又2番地　JA京都本店・総務課**あてに送ってください。正解者の中から10人の方に粗品をプレゼントします。当選者の発表は、「ぱあとなぁ～」12月号誌上でさせていただきます。なお、ホームページ「ご意見・お問い合わせ」欄からもご応募いただけますので、必要事項をご記入の上、どしどしご応募ください。

本誌にお寄せいただいた個人情報は、誌面作りやプレゼント品の発送に利用させていただきます。
また、お寄せいただいたご意見・ご感想やイラストは「お便り紹介」のコーナーに掲載させていただくことがあります。

お便り紹介

●京都府オリジナル米「京式部」についての特集が10月のぱあとなぁ～に載っていました。道を走っていると「京式部」ののぼりが田の畔に立っており、今回の特集で「京式部」のお米が倒れにくいことや高温に強いこと、味のバランスよくほどよい粘りがあるなど、これからの気候の変化に対応できると期待される米だと分かりました。
（美山・山﨑賢司さん）

●今年も「京たんご梨」を購入し、美味しくいただきました。また、10月号の農チャンネルを読み、食品ロスを減らす取り組みなども知りました。農業からいろんなことを知れて楽しんでいます。
（福知山東部・田中裕美さん）

●10月号「とびっくす」の有害鳥獣の捕獲活動の記事を読み、今年はサツマイモをシカに、稲をイノシシに、栗などをクマにやられました。苦労して育てたので悔しいです。捕獲活動に感謝しています。
（瑞穂・上田夏鈴さん）

（岩滝・水上省悟さん）

●ぱあとなぁ～10月号のとびっくす面にサトイモに初めて黄色い花が咲いたと写真入りで載っていました。凛とした素敵な花でした。国内では珍しいとのことと、花が咲くことも初めて知りました。きっと長年丹精して作られる方の心が花を咲かせたのだと思います。貴重な素晴らしい花を見せていただきありがとうございます。
（宮津・古澤綾美さん）

（加悦・山田國雄さん）

（宮津・松本悦子さん）

（福知山・松田成海さん）

ぱあとなぁ～
Vol. 236 2021 11月号

えがお写真館 Vol.80

篠支店

田中（たなか） 翔（しょう）くん (5)・樹（いつき）くん (4)・くるみちゃん (1)

サッカー、水泳を楽しく頑張っています。三人仲良く元気に育ってね！　お友達もいっぱいできるといいね。

間人支店

山本（やまもと） 彩陽（いろは）ちゃん (6)・怜弥（ときや）くん (4)

世話好きのお姉ちゃんと甘えん坊の弟。はじめての栗拾いも二人で頑張って収穫してくれました。いつまでも仲良く、元気にすくすく育ってね。

「えがお写真館」は、JAのこども共済にご加入で就学前のお子さんを紹介しています。

お子様の教育資金の準備にJAのこども共済　JA共済

季節のおいしいレシピ

えびいものカレーあんかけ

調理時間 30分

［材料（4人分）］

えびいも……4個（約450g）
九条ねぎ……50g
ショウガ……5g
油揚げ……50g
出汁……450cc
きび砂糖……小さじ2
カレールウ……15g
塩……少々
片栗粉……大さじ1
水……大さじ1
糸唐辛子……適量

［作り方］

①えびいもは皮を剥き食べやすい大きさに切り、たっぷりの湯で竹串がすっと通るぐらい軟らかくなるまでゆでる。
②九条ねぎは斜め切りに、ショウガは千切りにする。
③油揚げは湯通しした後、細切りにする。
④鍋で出汁を温め、①のえびいもとショウガ、油揚げ、きび砂糖を入れる。さらにカレールウを入れて溶かし、九条ねぎを加えた後、塩で味を整える。
⑤水で溶いた片栗粉を加えてとろみをつける。
⑥器に⑤を盛り、好みで糸唐辛子を乗せる。

レシピの考案 ▶ 料理家・管理栄養士／吉村雅子先生

くっきりとした縞模様 曲線美が目印の京野菜

えびいも

管内の主な産地は園部、八木、丹波、亀岡、野田川、弥栄、間人、久美浜。サトイモの一種「唐の芋」を丁寧な土寄せをして作ります。緻密な肉質とねっとりした独特の食感、豊かな旨味があり、家庭用でも人気の高い京のブランド産品です。40～70ｇの子芋・孫芋は「こえびちゃん」の名で販売。ビタミンC、Eやカルシウム、マグネシウムを多く含みます。

〈12月の訪問日〉 12月11日の第2土曜日です

●発行日／2021年11月20日 ●発行／京都農業協同組合
〒621-0806 京都府亀岡市余部町天神又2 ☎0771-22-5505
〈ホームページアドレス〉 https://jakyoto.com

JA京都は「みんなのよい食プロジェクト」に取り組んでいます。
JA京都広報誌「ぱあとなぁ～」は環境への配慮から、再生紙にベジタブルインク（植物油）で印刷しています。